

Garnelen in Estragon-Sahne-Sauce

Zutaten (4 Personen):

12 Garnelen – je nach Größe; 2 – 4 Estragonzweige; 2 Essl. Olivenöl; 400 ml Sahne; Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Garnelen entdarmen. Sahne zum Kochen bringen und würzen; in der Zwischenzeit den Estragon klein hacken und den größten Teil zur Sahne geben, sanft mitköcheln lassen. Eine Pfanne erhitzen, Öl dazugeben und die Garnelen von beiden Seiten braten. Garnelen mit dem Pfannensud zur Sahne geben, kurz durchschwenken und mit dem restlichen Estragon überstreuen.

Bracciole alla napoletana

Zutaten (4 Personen):

1 EL Olivenöl; 4 dünne Rinderrouladen; 2 Knoblauchzehen; 100 g Parmesan; 50 g Rosinen; 50 g Pinienkerne; 1 Bund Petersilie; 1 Bund Schnittlauch; 1 Bund Basilikum; 500 g passierte Tomaten aus der Dose; 200 ml Brandy; 20 g Parmesan; 8 Zahnstocher; 1 Prise Salz; 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Für die Füllung die Petersilie und Schnittlauch grob hacken und den Parmesan reiben. Die Knoblauchzehen fein hacken. Die Kalbsrouladen auf einem großen Stück Alufolie auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Parmesanspäne, gehackte Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Rosinen und Pinienkerne gleichmäßig auf den Rouladen verteilen. Anschließend die Roulade vorsichtig von unten nach oben einrollen, so dass sie gut verschlossen sind. Mit Zahnstochern fixieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen in die Pfanne geben und scharf anbraten. Knoblauch schälen und halbieren und mit in die Pfanne geben. Das Fleisch zwischenzeitlich wenden, damit es von allen Seiten gleichmäßig gebraten wird. Den Brandy hinzugeben und das Fleisch kurz flambieren. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Soße bei kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen. Rouladen aus der Sauce herausnehmen.